ULIVE GALLETTE

OLEA SATIVA AMYGDALAEFORMIS

Olea Europaea. Linn. Spec. Plant. T. I. pag. 11.
Olea Sativa foliis lanceolatis mucronatis integerrimis, subtus incanis, ramis angulatis non spinescentibus. Hoffmansegg et Link Flor. Portugh. pag. 388.
Ulivo di foglie strette, di frutto lungo grosso a foggia di mandorla, comunemente detto Ulivo galletto. Micheli descrizione e figura delle ulive dell'Agro fiorentino, MSS. N. 12.

Moltissime sono le varietà di ulivi coltivati nelle regioni temperate dell'Europa per ottenerne principalmente l'olio (*a*), ma fra queste stesse varietà ne esistono alcune, i di cui frutti grossi e polputi si destinano a preferenza per cibo alle mense dopo di averli indolciti, ossia dopo di averli resi di grato e buon sapore mediante alcune preparazioni di cui più sotto faremo parola. Per questa ragione tali varietà grosse di ulive si dicono *da indolcire*, e fra queste si sogliono preferire quelle che si chiamano *gallette* o amigdaliformi, figurate nell'annessa tavola, e che corrispondono a quelle che i Francesi chiamano *Amandier*, o *Amellon*, o *Amellingue* (*b*).

Queste ulive sono ovali bislunghe, rotondate dalla parte del gambo, ed appuntate dalla parte opposta, un poco gibbose, e simili alla forma delle mandorle verdi (*Amygdalus communis*). Cominciano esse ad invaiolare come dicono i nostri contadini, cioè a prender colore, approssimandosi alla lor maturità verso la metà di Novembre, e diventano di un colore così cupo che sembrano nere; e sono lucide. Non si lasciano però giungere a questo punto di maturazione, se non che per farne olio: ma siccome questo lor prodotto è scarso, ed il loro consumo maggiore è per indorcirle, così si sogliono cogliere ancor verdi circa alla metà di Ottobre.

Il peduncolo o gambetto di queste ulive è corto, e spesso sogliono esse trovarsi riunite quattro o cinque insieme in forma di grappoletto; ordinariamente sono lunghe quattordici in quindici linee ed hanno otto in nove linee di diametro trasverso; il loro nocciolo appuntato e gibboso, è piccolo proporzionatamente alla grossezza del frutto, e comparativamente alle altre varietà di ulive da olio. Se l'albero peraltro ha vegetato in terreno sterile asciutto, o che la stagione estiva abbia mancato di pioggie, il pericarpio o polpa non solo è minore relativamente al nocciolo, ma è anche di una consistenza più dura e più legnosa. Da ciò facilmente ci persuaderemo essere ragionevole l'osservazione di vari Agronomi, i quali ci dicono che le ulive da indolcire, e queste gallette in specie, vengono meglio nei terreni piuttosto di pianura, perchè meno sassosi, più fondi, e più freschi; cosa che riesce per lo contrario poco favorevole a tutte le altre qualità di ulive che si riserbano a far olio, e per le quali la collina è preferibile. Nel modo medesimo gli ulivi a frutto da indolcire sono anche più delicati per il freddo, e desiderano più degli altri un esposizione calda e difesa dai venti settentrionali.

(*a*) Per queste differenti varietà si possono vedere molti autori citati da Roemer et Schults *Syst. vegetab.* T. I. pag. 69. e dal Tavanti nel suo *Trattato sull' Ulivo* T. I. pag. 53. e 71. dove sono riportate le note di quelle nominate da varj antichi e moderni Geoponici. Come pure si possono vedere i cataloghi delle varietà di ulive estratti dai manoscritti del Micheli esistenti presso di me, e riportati dal Lastri nel suo *corso di Agricoltura* T. I. pag. 230.; da Ottav. Targioni Tozzetti mio Padre nelle *Lezioni di Agricoltura* T. IV. pag. 6. e nel *Dizionario Botanico* T. I. pag. 178. e segg. e Tom. II. pag. 154.
(*b*) Ved. Rozier Diction. d'Agricult. T. VII. pag. 194. — Lamarck Enciel. bot. T. IV. pag. 540. N. 8.